

Anno Scolastico 2021-2022

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. A SV

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO:

“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ

ALBERGHIERA”

ARTICOLAZIONE

“SALA E VENDITA”

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MESSINA SARA MARIA
STORIA	MESSINA SARA MARIA
1^LINGUA INGLESE	CATUARA DANIELA
2^LINGUA TEDESCO	CERULLO ANTONELLA
MATEMATICA	CONTE UGO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	GARBAGNA MONICA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- CUCINA	RADAELLI PAOLA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SALA E VENDITA	GRILLO ANTONIO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ZEN ANTONELLA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BONANNO DANIELE
SOSTEGNO	VITTORIOSO ALESSIA
SOSTEGNO	GANGEMI MARCO
SOSTEGNO	GUARIGLIA MARCO
MATERIA ALTERNATIVA	VENTURA CHIARA
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	AGOSTANI MARCO

Finalità educative dell'Istituto Professionale Alberghiero

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" è centro di istruzione, che si realizza attraverso lo sviluppo di conoscenze, competenze e abilità in coerenza con le capacità e le esigenze di crescita e apprendimento degli allievi, e in sintonia con le richieste professionali del mondo del lavoro.

L'Istituto è luogo di **valorizzazione della persona umana**, poiché opera con l'obiettivo di formare personalità consapevoli della realtà sociale, professionale, ambientale, politica, economica e giuridica cui appartengono e nella quale vivono. L'attività che vi si svolge mira all'integrazione di persone appartenenti a diverse etnie, culture, nel rispetto della identità di ciascuna, con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di una convivenza pacifica in una società multiculturale e di sviluppare il senso della solidarietà. L'Istituto promuove una serie di attività educative finalizzate all'acquisizione di un sapere che, partendo dall'accettazione del compagno diverso per abilità, etnia, estrazione sociale, porti lo studente al rispetto ed alla valorizzazione della stessa diversità nella considerazione che l'arricchimento umano, in una società solidale ed interculturale, sta proprio nella cooperazione, nell'abbattimento degli steccati tra uomini e popoli.

L'Istituto è altresì luogo di **educazione alla professionalità**, in quanto si prefigge di aiutare il giovane nel processo di formazione della propria identità, un processo che implica un continuo confronto tra l'immagine di sé, la consapevolezza delle proprie risorse personali e quella del lavoro con le sue caratteristiche in termini di competenze e responsabilità.

La preparazione dello studente, quindi, viene articolata, arricchita e potenziata in modo da poter favorire il sorgere di interessi e valori di alto profilo umano, e fornire l'acquisizione di abilità, flessibili e trasversali, che rendano più agevole l'introduzione nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi. Pertanto l'attività formativa viene sviluppata anche attraverso la programmazione di manifestazioni ed esercitazioni speciali, attività che offrono agli studenti occasioni privilegiate di apprendimento tramite il contatto con persone esterne alla scuola e con situazioni reali di lavoro.

In merito alle attività volte alla professionalizzazione dello studente, l'offerta formativa dell'IPSEOA "Carlo Porta" è costituita dai progetti di PCTO.

Il progetto di PCTO, oltre ad implementare le conoscenze, le abilità e le competenze raggiunte nei precedenti anni scolastici presso aziende del settore dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia in Italia e all'estero, ha lo scopo di arricchire la formazione professionale con l'acquisizione di ulteriori competenze spendibili sul mercato del lavoro.

Mal'attività di PCTO si propone ancora di:

- favorire l'orientamento degli studenti permettendo così l'emergere o il rafforzare di attitudini professionali individuali, interessi e stili di apprendimento delle conoscenze e delle abilità;
- collegare l'offerta formativa allo sviluppo socio-culturale ed economico del territorio in cui i soggetti operano;
- favorire lo sviluppo sociale e professionale della persona in armonia con tutti i soggetti presenti e coinvolti nella società civile e nel mondo del lavoro, nel rispetto della dignità delle persone, dei ruoli, delle leggi e dei regolamenti;
- collegare ancor più organicamente l'IPSEOA "Carlo Porta" con il mondo del lavoro rendendo più efficace la partecipazione dei soggetti coinvolti nell'attività di formazione.

1. Presentazione della classe

- **Composizione classe**

La classe è composta da 20 alunni: 9 ragazze e 11 ragazzi, tutti provenienti dalla 4ASV

- **Eventuali inserimenti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno**

Non vi sono stati nuovi inserimenti

- **BES**

Sono presenti una ragazza con DSA, tre ragazzi che hanno seguito un PEI differenziato e una ragazza con PEI equipollente

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

Nel corso del triennio, sotto il profilo umano, la classe è cresciuta positivamente, amalgamandosi al suo interno e sviluppando rapporti interpersonali amichevoli e solidali; ha acquisito un sufficiente grado di coesione interna e ha cercato di affrontare con senso di responsabilità e maturità gli impegni derivanti dalla vita scolastica. Soprattutto durante quest'ultimo anno, la maggior parte degli alunni, consapevoli di affrontare un passaggio decisivo della loro carriera scolastica, ha dimostrato un maggior impegno, anche se spesso si è evidenziata una difficoltà a sostenere l'ansia di fronte alle prestazioni richieste.

I due difficili anni di pandemia, la DAD e il cambio degli insegnanti che si sono avvicendati in tutte le materie, (uniche eccezioni le docenti di scienze degli alimenti e DTA), hanno accentuato in alcuni ragazzi atteggiamenti passivi e poco propositivi, difficoltà nella concentrazione in classe e nella capacità di sostenere un adeguato ritmo di lavoro. Questi alunni hanno dovuto essere sollecitati per il conseguimento dei risultati e incoraggiati per rafforzare la loro motivazione ed autostima.

- **Partecipazione al dialogo educativo**

La partecipazione al dialogo educativo è stata, per buona parte della classe, attiva e collaborativa e i tempi di attenzione e di ascolto sono significativamente migliorati.

- **UDA interdisciplinari svolte**

-La mia azienda ristorativa ecosostenibile

-Noi cittadini del mondo

-Salute e benessere nella cucina globale

-Il 900: il secolo breve

-Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale

||

- **Competenze mediamente raggiunte**

Parte degli studenti ha dimostrato di essere ben organizzata nello studio e capace di assimilare ed elaborare i contenuti. Permane per alcuni alunni la tendenza ad una ripetizione mnemonica e scolastica degli stessi.

Le competenze previste sono state raggiunte, a diversi livelli, da tutti gli alunni.

- **Comportamento e frequenza**

Il comportamento è stato generalmente corretto, anche se si registrano, in un ristretto numero di alunni, atteggiamenti polemicici e non sempre rispettosi delle regole scolastiche; la frequenza, nel complesso, è stata regolare.

La classe conferma l'attitudine per l'ambito professionale e per il mondo del lavoro. Durante l'esperienza di stage estivo l'impegno profuso è risultato positivo e quasi tutti gli alunni hanno dato prova di serietà e adeguata preparazione. Alcuni alunni hanno partecipato alle cene serali presso l'Istituto distinguendosi per competenza e professionalità. |

2. Composizione della classe per sesso, eventuale presenza di alunni inseriti nel presente anno scolastico, situazione negli anni precedenti

ANNO SCOLASTICO	ISCRITTI		AMMESSI		NON AMMESSI		RITIRATI		TRASFERITI	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
2019-2020	11	9	11	9	0	0	0	0	0	0
2020-2021	11	9	11	9	0	0	0	0	0	0
2021-2022	11	9					0	0	0	0

3. Stabilità del Consiglio di classe nel corso del secondo biennio e ultimo anno scolastico

MATERIA	ANNO SCOLASTICO 2019/2020	ANNO SCOLASTICO 2020/2021	ANNO SCOLASTICO 2021/2022
	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MUOIO CINZIA	MESSINA MARIA SARA	MESSINA MARIA SARA
STORIA	MUOIO CINZIA	MESSINA MARIA SARA	MESSINA MARIA SARA
1^ LINGUA INGLESE	MILANESE SIMONA STEFANIA	MILANESE SIMONA STEFANIA	CATUARA DANIELA
2^ LINGUA TEDESCO	BORZOMI' DAYANA	PATTI LAURA	CERULLO ANTONELLA
MATEMATICA	VERCESI VALERIA	VERCESI VALERIA	CONTE UGO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA(DTA)	*GARBAGNA MONICA	*GARBAGNA MONICA	*GARBAGNA MONICA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA	-	RADAELLI PAOLA	RADAELLI PAOLA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA	GALLUCCIO FRANCESCO	GRILLO ANTONIO	GRILLO ANTONIO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ZEN ANTONELLA	ZEN ANTONELLA	ZEN ANTONELLA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA (COMPRESENZA)	-	ROMEO GREGORIO	-
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PORZIO LAURA	CICCAZZO LUIGI	BONANNO DANIELE
SOSTEGNO	RISI SABRINA	BORZOMI' DAYANA	VITTORIOSO ALESSIA
SOSTEGNO	CONTIERI KATIA	GANGEMI MARCO	GANGEMI MARCO
SOSTEGNO	BONANNO GIUSEPPE	GUARIGLIA MARCO	GUARIGLIA MARCO
MATERIA ALTERNATIVA	-	-	VENTURA CHIARA
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	RANELI VINCENZO	AGOSTANI MARCO	AGOSTANI MARCO

*docente coordinatore della classe

4. CREDITI SCOLASTICI

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
1.ALIOTTA ROBERTA	10	11
2.BONALBERTI SARA	11	11
3.CAFFU' MARCO	10	12
4.CESATI GIORGIA	10	11
5.DE LEONARDIS ANGELICA	10	11
6.DE NADAL MALINVERNI GRETA	11	11
7.DI FEDE AURORA	9	10
8.GRANDI SARA	8	11
9.GUERRIERO DAVIDE	12	12
10.LUCINI MAURO	9	9
11.MARINO SARA	11	13
12.MARTINEZ ESCOBAR WALTER ALEJANDRO	9	10
13.NAPOLETANO PIETRO NICHOLAS	8	10
14.PELO JACOPO	7	9
15.PEREZ GABRIELLE CARLO	9	9
16.PROVERBIO MARCO	9	9
17.RACAGNI CARLO MARIA	11	12
18.VALLEGA GIGI	11	11
19.VASAPOLLO DANIELA	9	10
20.VIANELLO NICCOLO'	9	10

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1ª LINGUA	2ª LINGUA
1.ALIOTTA ROBERTA	INGLESE	TEDESCO
2.BONALBERTI SARA	INGLESE	TEDESCO
3.CAFFU' MARCO	INGLESE	TEDESCO
4.CESATI GIORGIA	INGLESE	TEDESCO
5.DE LEONARDIS ANGELICA	INGLESE	TEDESCO
6.DE NADAL MALINVERNI GRETA	INGLESE	TEDESCO
7.DI FEDE AURORA	INGLESE	TEDESCO
8.GRANDI SARA	INGLESE	TEDESCO
9.GUERRIERO DAVIDE	INGLESE	-----
10.LUCINI MAURO	INGLESE	TEDESCO
11.MARINO SARA	INGLESE	TEDESCO
12.MARTINEZ ESCOBAR WALTER ALEJANDRO	INGLESE	TEDESCO
13.NAPOLETANO PIETRO NICHOLAS	INGLESE	TEDESCO
14.PELO JACOPO	INGLESE	TEDESCO
15.PEREZ GABRIELLE CARLO	INGLESE	TEDESCO
16.PROVERBIO MARCO	INGLESE	TEDESCO
17.RACAGNI CARLO MARIA	INGLESE	TEDESCO
18.VALLEGA GIGI	INGLESE	TEDESCO
19.VASAPOLLO DANIELA	INGLESE	TEDESCO
20.VIANELLO NICCOLO'	INGLESE	TEDESCO

PARTE SECONDA

PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

6. Tempi programmati ed ore effettivamente effettuate per singola disciplina

MATERIA	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE DI CURRICOLO	ORE DI LEZIONE PROGRAMMATE (33 SETTIMANE)	ORE EFFETTUATE FINO AL 15 MAGGIO	+	ORE PRESUNTE DAL 15 MAGGIO A FINE ANNO	=	TOTALE ORE SVOLTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	132	103		16		119
STORIA	2	66	58		8		66
1^ LINGUA INGLESE	3	99	74		9		83
2^ LINGUA TEDESCO	3	99	77		9		86
MATEMATICA	3	99	70		15		85
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	5	165	136		17		153
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- CUCINA	2	66	60		8		68
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SALA E VENDITA	4	132	96		16		112
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	81		11		92
MATERIA ALTERNATIVA	1	33	27		4		31
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	50		10		60
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33	17		4		21

7. Ambienti di formazione e strumenti didattici utilizzati (indicare con una crocetta la tipologia utilizzata)

AMBIENTE DI FORMAZIONE STRUMENTI DIDATTICI	DISCIPLINE											
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DTA	LAB SERVIZI VENDITA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti avvalenti)	ALTERNATIVA .
LIBRI D ITESO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
DISPENSE APPUNTI	X	X	X	X	X	X				X	X	X
CD ROM, LIM VIDEOPROIETTORE GIORNALI E RIVISTE CODICE CIVILE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LABORATORIO LINGUISTICO												
LABORATORIO INFORMATICA												
LABORATORIO CHIMICA												
CLASSE VIRTUALE												

8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	DISCIPLINE COINVOLTE									
		LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SCIENZE CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI SALA E VENDITA
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	25.03 06.05										
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	05.04 10.05 Le due simulazioni si sono svolte secondo le indicazioni fornite dalla Dirigente										
COLLOQUIO	17.05	X	X	X	X		X	X			X

9. Curriculum di Educazione civica

L'istituto si è dotato dall' a.s. 2019/2020 di un curriculum di Educazione civica composto per ogni classe di una serie di moduli disciplinari e interdisciplinari che possono prevedere anche l'intervento di esperti esterni o la partecipazione a progetti. Il curriculum delle classi quinte è riportato in allegato al presente documento.

INTERVENTO ESPERTI ESTERNI	USCITE DIDATTICHE	PARTECIPAZIONE A PROGETTI, BANDI E CONCORSI
on. Pierfrancesco Majorino eurodeputato al Parlamento Europeo		Progetto Scuola Ambasciatrice del Parlamento Europeo
dott.ssa Diana De Marchi, consigliera e Presidente della Commissione Pari Opportunità del Comune di Milano		
dott.ssa Daniela Ignaccolo, nutrizionista Gruppo San Donato. "Alimentazione, cervello, sport" "Alimentazione e sonno"		Progetto EAT
Fondazione Corriere della sera. Ciclo insieme per capire (collegamento online) -Il coraggio di raccontare: Roberto Saviano e Marco Imarisio		
Avvocati dell'Associazione Valeria (a. s. 2020-2021)		Progetto La misura della pena

ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI

10. PCTO

L'attività di PCTO è consistita sia in percorsi di tirocinio che in percorsi di formazione con esperti esterni ed incontri di orientamento post diploma.

L'attività di tirocinio ha visto coinvolte numerose aziende del settore alberghiero e ristorativo che hanno accolto gli studenti durante il secondo biennio e l'ultimo anno.

Nella classe terza gli studenti hanno effettuato un periodo obbligatorio di tirocinio in piena alternanza con l'attività didattica per un totale di 160 ore per tutti gli indirizzi tranne la pasticceria che ne ha effettuate 280. Gli studenti meritevoli possono aver effettuato un tirocinio di otto settimane nell'estate della classe terza come riportato nella tabella sottostante. Durante il loro quarto e quinto anno gli allievi durante l'estate hanno effettuato un tirocinio obbligatorio per un periodo di undici settimane presso le aziende indicate nella medesima tabella.

Gli studenti in tirocinio sono sempre stati seguiti da un tutor scolastico con lo scopo di verificare che le attività svolte in azienda corrispondessero, in linea di massima, alle finalità didattiche e da un tutor aziendale con il compito di contribuire a far acquisire allo studente in tirocinio, quindi in un contesto aziendale, le competenze professionali individuate di concerto con la scuola.

Lo studente al termine di ogni esperienza di tirocinio ha svolto una relazione su precise indicazioni del tutor scolastico ed una serie di verifiche, anche pratiche, mirate ad accertare il livello delle competenze professionali acquisite.

Sono stati altresì somministrati agli studenti dei questionari sulle attività svolte nei tirocini allo scopo di renderli consapevoli dell'esperienza effettuata e delle competenze trasversali maturate. La valutazione espressa dal tutor aziendale tramite apposita scheda, nonché quella delle relazioni, dei questionari e delle verifiche svolte dopo il tirocinio hanno permesso al Consiglio di Classe di compilare per ogni studente una scheda nella quale vengono certificate le competenze complessive acquisite dallo stesso.

Per quanto riguarda le altre attività di PCTO si sottolinea come i percorsi di formazione con esperti esterni abbiano contribuito a completare la formazione scolastica assicurandole un continuo arricchimento mentre gli incontri con referenti del mondo aziendale, esponenti delle associazioni di categoria e rappresentanti delle Università italiane e straniere o di percorsi post diploma abbiano consentito allo studente di maturare una scelta consapevole in merito al proprio percorso dopo l'Esame di Stato.

Le schede analitiche di ogni studente sono allegate in formato cartaceo al presente documento. Nel corso degli a.s. 2019/2020 e 2020/2021 sebbene gli studenti non abbiano avuto l'opportunità di svolgere esterni, sono stati attivati all'interno dell'istituto numerose attività formative laboratoriali anche con l'intervento di esperti esterni volti a sviluppare le competenze tecnico professionali da acquisire. Inoltre, per tutto l'a. s. 2020/2021, sono state garantite le giornate di laboratorio in presenza.

Documento del Consiglio di Classe 5°

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
1.ALIOTTA ROBERTA		BRISKROT (MI) 22.04-26.04	TORREFAZIONE (Pero) 08.06-09.07
2.BONALBERTI SARA		ENTERPRISE HOTEL (MI) 22.01-14.02	FALCONARA RESORT (CL) 14.06-28.08
3.CAFFU' MARCO		WESTIN PALACE HOTEL (MI) 20.01-14.02	FALCONARA RESORT (CL) 14.06-28.08
4.CESATI GIORGIA	HOTEL NETTUNO (Jesolo) 15.07-13.09 (PCTO Job Training)	FOUR SEASON HOTEL (MI) 19.01-14.02	MURSIA RESORT (PT) 13.06-6.10
5.DE LEONARDIS ANGELICA		NH HOTEL (RHO Fiera) 17.02-20.02	PARTICOLARE MILANO 01.06-31.07 31.08-19.09
6.DE NADAL MALINVERNI GRETA		DORIA GRAND HOTEL (MI) 20.01-15.02	PARTICOLARE MILANO 01.06-08.08 31.08-19.09
7.DI FEDE AURORA		HOTEL MARCONI (MI) 17.02-24.02	BAR SAN CARLO 09.10-09.01
8.GRANDI SARA		LIEVITA' 20.01-14.02	LITTLE ITALY 08.06-24.07 31.08-18.09
9.GUERRIERO DAVIDE			BAR DELLA SCUOLA CASCINA COTICA (giugno)
10.LUCINI MAURO			CAFFE' SEMPIONE 14.06-28.08
11.MARINO SARA	AC HOTEL MARRIOT 24.06-26.07 26.08-13.09	BAR PASTICCERIA SARA 20.01-15.02 HALEPA HOTEL (Chania-Creta) 17.07-12.09 (Progetto Erasmus)	ALI VAFI'S GARDEN (Rethymno-Creta) 20.07-08.09 (Progetto Erasmus) SPOLETO: scambio culturale con scuola IPSEOASC "Giancarlo De Carolis" 14.03.2022-19.03-2022
12.MARTINEZ ESCOBAR WALTER ALEJANDRO		HOTEL ANDREOLA (MI) 20.01-14.02	ALI VAFI'S GARDEN (Rethymno-Creta) 20.07-.08.09 (Progetto Erasmus)
13.NAPOLETANO PIETRO NICHOLAS		HOTEL DEGLI ARCIMBOLDI (MI) 20.01-14.02	CARICO MILANO 31.05-24.07 31.08-18.09
14.PELO JACOPO		BEST WESTERN HOTEL (MI) 14.02-19.02	PANINO GIUSTO (MI) 10.06-25.07 31.08-15.09

Documento del Consiglio di Classe 5°

15.PEREZ GABRIELLE CARLO			PANINO GIUSTO (MI) 16.07-31-07 30.08-16.09
16.PROVERBIO MARCO		RISTORANTE LA POBBIA (MI) 20.01-14.02	RISTORANTE LA POBBIA (MI) 01.06-31.07 31.08-16.09
17.RACAGNI CARLO MARIA			CASCINA BELLARIA 01.06-16.07
18.VALLEGA GIGI	HOTEL TERME ANTONIANO (PD) 09.06-31.07	HOTEL PANORAMA (Chania-Creta) 20.07-08.09 (Progetto Erasmus)	AKTIVHOTEL VERONIKA (Austria) 02.07-12.09
19.VASAPOLLO DANIELA		ROYAL GARDEN (Assago- Mi) 20.01-14.02	MY HOME CAFE' (MI) 01.06-24.07 31.08-18.09
20.VIANELLO NICCOLO'		OSTERIA BORGHESE (MI) 20.01-14.02	RISTORANTE RIGOLO (MI) 31.05-24.07 31.08-18.09

CURRICOLO IMPRENDITORIALITA'-PERCORSI D FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO		
PERIODO	ATTIVITA'SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
11 ottobre	Presentazione corso sommellerie ASPI	Prof. Mondini Associazione ASPI
2 dicembre	Orientamento: presentazione corsi post diploma (Cesati, Lucini, Marino, Martinez, Pelo, Proverbio, Vianello)	Rappresentanti Istituto De Filippi di Varese
9 dicembre	Orientamento: presentazione corsi universitari	Rappresentanti Università IULM
14 dicembre	Formazione: Tecniche di Latte Art	Celia Lorenzo, barista professionista
15 febbraio	Lezione di sommellerie all'interno del percorso enogastronomico regionale della regione Umbria (Caffù, Marino, Vallega)	Prof. Mondini e prof. Restifo
Febbraio-maggio	Progetto PON Ristorante sostenibile (cene serali del giovedì) Caffù , Vallega, Lucini, Martinez, Marino, Cesati, Guerriero, Racagni	Docenti dell'Istituto

Documento del Consiglio di Classe 5°

4 maggio	Orientamento: proposte professionali azienda Esselunga	Rappresentanti Azienda Esselunga
4 maggio	Conferenza sulle abitudini alimentari e la loro ricaduta sull'ambiente e sull'economia locale (BonAlberti e Caffù)	Dott. Giorgio Antonio Donegani tecnologo alimentare, esperto in nutrizione ed educazione alimentare
8-9-10 maggio	Mixology Experience (BonAlberti, Caffù, Marino, Vallega)	Super Studio Via Tortona
10 maggio	Concorso "ABI FUTURO" (Vallega Caffù)	
12 maggio	Orientamento: Presentazione azienda Lavazza	Risorse Umane Azienda Lavazza

11. Indicazione sulle prove Invalsi

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
1.ALIOTTA ROBERTA	
2.BONALBERTI SARA	Italiano, Matematica, Inglese
3.CAFFU' MARCO	Italiano, Matematica, Inglese
4.CESATI GIORGIA	Italiano, Matematica, Inglese
5.DE LEONARDIS ANGELICA	Italiano, Matematica, Inglese
6.DE NADAL MALINVERNI GRETA	Italiano, Matematica, Inglese
7.DI FEDE AURORA	Italiano, Matematica, Inglese
8.GRANDI SARA	Italiano, Matematica, Inglese
9.GUERRIERO DAVIDE	
10.LUCINI MAURO	Italiano, Matematica, Inglese
11.MARINO SARA	Italiano, Matematica, Inglese
12.MARTINEZ ESCOBAR WALTER ALEJANDRO	Italiano, Matematica, Inglese
13.NAPOLETANO PIETRO NICHOLAS	Italiano, Matematica, Inglese
14.PELO JACOPO	Italiano, Matematica, Inglese
15.PEREZ GABRIELLE CARLO	Italiano, Matematica, Inglese
16.PROVERBIO MARCO	Italiano, Matematica, Inglese
17.RACAGNI CARLO MARIA	
18.VALLEGA GIGI	Italiano, Matematica, Inglese
19.VASAPOLLO DANIELA	Italiano, Matematica, Inglese
20.VIANELLO NICCOLO'	Italiano, Matematica, Inglese

Allegati:

- 1. EVENTUALI MODULI CLIL EFFETTUATI**
- 2. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 3. MOD 186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE**
- 4. TRACCE SIMULAZIONI PROVE SCRITTE**
- 5. DOCUMENTI UTILIZZATI NELLE SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO**
- 6. GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE**